

ROSCA DE LEITE CONDENSADO MINEIRA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

2 colheres de sopa de manteiga bem cheia

5 ovos (caipira de preferência)

5 colheres de chá de fermento

1 colher de chá de sal

1,2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, leite, manteiga, ovos, fermento e sal no liquidificador por alguns minutos.

Coloque a mistura batida em uma bacia grande e adicione o trigo aos poucos e mexendo bastante com as mãos.

A massa deverá desgrudar das mãos e da bacia.

Esse é o ponto ideal. Sover a massa é o segredo, quanto mais melhor!

Reserve a massa dentro da bacia para crescer, em lugar quente, cubra com um pano.

Faça uma bolinha de massa e coloque em um copo com água próximo a massa, quando a bolinha subir está pronta.

Dívida a massa em parte iguais e faça tranças ou como preferir!

Reserve por mais um tempo até que dobre de tamanho novamente.

Com um pouco de café e a gema de um ovo caipira misturados pincele sobre a rosca, salpique o açúcar cristal sobre a rosca.

Asse em forno preaquecido, à temperatura de 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37429-rosca-de-leite-condensado-mineira.html>